

仕 様 書

調達要求番号：

陸上自衛隊仕様書		
物品番号		仕様書番号—1
食器洗浄及び清掃作業部外委託	作成	令和4年11月7日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	自衛隊札幌病院

1 総 則 食器洗浄及び清掃作業部外委託

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊真駒内駐屯地に所在する自衛隊札幌病院（以下「官側」という。）内の食堂・デイルーム（患者用）及び隊員食堂において実施する食器洗浄作業、食堂清掃作業などの部外委託について規定する。

1.2 用語の定義

この仕様書で使用する用語の定義は、次に定めるところによる。

a) 契約担当官

食器洗浄及び清掃作業の部外委託に関わる契約を締結する者

b) 検査官

契約担当官の任命を受けて、補助者として食器洗浄及び清掃作業の部外委託に関わる契約履行の適否の検査を行う者

c) 監督官

契約担当官の任命を受けて、補助者として食器洗浄及び清掃作業の部外委託に関わる契約履行の過程における監督を行う者

d) 受託者

食器洗浄及び清掃作業の部外委託契約を請け負う者

e) 作業従事者

この役務に直接従事する者

f) 現場責任者

作業現場における一切の責任を有し、作業従事者の管理、技術指導、官側との交渉等に従事する者

1.3 本委託業務の概要

官側の施設、器材を使用して、食器・配食缶類の洗浄、食堂・デイルーム（患者用）及び隊員食堂（事務室、厨房及び糧食倉庫を除く。）の清掃及びこれらに付随する作業並びに作業量の減少に伴う付加作業を行うものである。

自衛隊札幌病院において、洗浄する食器・食缶類の標準的な種類及び数量は表1-1及び表1-2のとおりであるが、災害等の不測事態、訓練等により食数の増減、喫食事間の変更をする場合があり、受託者は官側との調整により柔軟に対応するものとする。

2 役務に関する要求

2.1 作業の条件

2.1.1 受託者の作業条件

受託者の作業条件は、次による。

a) 日々の作業において、現場責任者を1名配置するものとし、官側が示す予定喫食者数等に応じ、別紙第1「令和5年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値」及び別紙第2「自衛隊札幌病院隊員食堂における食器洗浄人員の配置」を基準として、作業従事者を適切に配置するものとする。

b) 作業従事者については、身元保証が確実なことを確認したうえで編成するとともに、事故防止、秘密保全その他関係法令などを厳守するものとする。

c) 受託者の経費負担は、次のとおりとし、作業に必要な消耗品等は業務の受託中不足がないよう準備するものとする。

- 1) 作業用被服類，食器洗淨，食堂清掃などの作業に必要な消耗品
- 2) 保健衛生用消耗品
- 3) その他，官側の準備するもの以外全て

別紙第3「（食器洗淨及び清掃作業業務）年間を通じて必要となる消耗品のリスト（基準）」

- d) 器材などの使用に当たっては，次の事項を遵守するものとする。
 - 1) 安全に万全を期す。
 - 2) 作業従事者自らが器材などを使用して負傷した場合は受託者の責任と費用負担において処置をするものとする。
 - 3) 使用前の安全点検，使用後の点検・手入れによって，器材の故障を未然に防止する。
なお，施設及び器材などの維持，修理は原則として官側の負担とする。
- e) 本役務の実施に伴い，故意又は過失によって施設又は器材などに損害を与えた場合は，速やかに監督官又は検査官に報告するとともに，受託者の責任において速やかに現状に復旧するものとする。
- f) 使用する施設及び器材などは，本業務以外に使用してはならない。

2.1.2 作業従事者の服務

作業従事者の自衛隊札幌病院内における一般的な遵守事項は，隊員に準ずるものとする。

2.1.3 作業従事者の作業条件

作業従事者の作業条件は，次による。

- a) 日本国籍を持ち，心身ともに作業に支障のない者。
- b) 現場責任者は，勤務時間中，常時青腕章などを装着し，所在を明確にする。

2.2 作業の内容

2.2.1 食器・配食缶類の洗淨及びこれに付随する作業

- a) 喫食後の食器類を食器洗淨機，洗剤などを使用して洗淨し，食器かごなどに分類・整理して収納の上，指定の場所に格納する。この際，食器かご及び食器消毒保管庫などの保管器材が汚れている場合は洗淨・手入れする。
- b) 配食後の食缶類を水槽，洗剤などを使用して洗淨し，指定の場所に格納する。この際，保管棚などの保管容器が汚れている場合は洗淨・手入れする。
- c) 食器洗淨機，水槽，その他洗淨に使用した器材・用具は，使用後に洗淨・手入れし，指定の場所に格納する。
- d) 作業終了後，食器洗淨室を清掃する。

2.2.2 食堂・ダイルーム（患者用）及び隊員食堂（事務室，厨房及び糧食保管庫を除く。）の清掃及びこれに付随する作業

- a) 喫食終了後，食卓，椅子，食卓備付品などを雑巾又は布巾を使用して清掃する。
- b) 喫食終了後，食堂の床，ドアなどを清掃器材・用具を使用して清掃する。特に汚れている箇所は水洗いする。
- c) 作業終了後，清掃器材・用具を手入れし，指定の場所に格納する。

2.3 作業量

- 2.3.1 洗淨する食器・食缶類の種類及び数量は，**表1**を基準とする。

表 1

食堂・デイルーム（患者用）及び隊員食堂							
月							
種 類		1 日当たりの平均予定数量					
		平日			休日		
		朝食	昼食	夕食	朝食	昼食	夕食
食器類	飯 わ ん	110 個	120 個	115 個	40 個	45 個	45 個
	汁 わ ん	110 個	120 個	115 個	40 個	45 個	45 個
	菜皿又は洋皿	110 個	120 個	115 個	40 個	45 個	45 個
	小 皿	110 個	120 個	115 個	40 個	45 個	45 個
	小 鉢	110 個	120 個	115 個	40 個	45 個	45 個
	湯 の み	110 個	120 個	115 個	40 個	45 個	45 個
	盆	110 個	120 個	115 個	40 個	45 個	45 個
	は し	220 個	240 個	130 個	80 個	90 個	90 個
食缶類	食缶（飯用）	8 個	10 個	8 個	5 個	5 個	5 個
	食缶（汁用）	8 個	10 個	8 個	5 個	5 個	5 個
	食缶（菜用）	13 個	10 個	16 個	8 個	10 個	10 個
温冷配膳車及び下膳カート		11 台	11 台	11 台	11 台	11 台	11 台
注 記							

2.3.2 各食後に清掃する食堂の面積及び食卓・椅子などの数量は表 2-1 及び表 2-2 を基準とする。

表 2-1

食堂・デイルーム（患者用）			
区 分	面積又は数量		
	4 階（2フロア計）	5 階（1フロア）	6 階（1フロア）
食 堂	109 m ²	59 m ²	39 m ²
食 卓	9 個	4 個	3 個
い す	43 個	22 個	20 個
食卓備付品	9 組	4 組	3 組
食堂備付品	4 箇所	2 箇所	2 箇所

表 2 - 2

隊員食堂	
区 分	面積又は数量
食 堂	1 2 3 m ²
食 器 洗 浄 室	3 3 m ²
食 卓	1 5 個
い す	6 1 個
食卓備付品	1 5 組
隊員食堂前廊下	6 6 m ²
食堂備付品	1 箇所, 7 個

2.4 作業開始時刻及び終了時刻は、表 3 を基準とする。

表 3

区 分	開始時刻	終了時刻
朝 食 作 業	0 8 時 3 0 分	1 0 時 3 0 分
昼 食 作 業	1 1 時 3 0 分	1 4 時 3 0 分
夕 食 作 業	1 6 時 0 0 分	1 9 時 3 0 分

2.5 その他

作業の内容、作業量、作業開始時刻及び終了時刻については、日々の監督官が作業の都度指示する。

3 監督及び検査

- 各作業の実施時間、作業要領などについて監督官から調整を受けた場合は、現場責任者は適切に対応するものとする。
- 現場責任者は日々の作業において、検査官から下記「e) 判定基準表」の判定基準に基づき検査を受けるものとする。
- 受託者は、仕様書に示す作業、受託者の経費負担及び提出書類などが、適時かつ確実に実施できず、官側から改善・処置を求められた場合には、速やかに改善計画を提出し、官側の承認を得た後、改善するものとする。
- 前項の改善計画による改善がなされなかった場合、官側は契約に関する減額又は契約解除などの処置を講ずることができる。
- 判定基準表

検査の時期等	検査項目	判定基準
その日の作業開始時	実施態勢	献立、予定喫食者数及び配置基準等に基づき、業務を履行するに足る作業従事者等確保の状況
	衛生管理	作業従事者等の健康状態の確認、指導及び記録等の衛生管理態勢 業務に必要な衛生用消耗品の準備状況、作業従事者の個人用被服等身だしなみの状況
朝・昼・夕各食の調理作業終了時	食器、食缶等の洗浄状況	官側の指定した要領に基づく、食器、食缶等の洗浄・手入れ状況 指定した数量の食器、食缶等の洗浄状況
朝・昼・夕各食の配食作業終了時	清掃状況	官側の指定した要領に基づく、食器洗浄室、食卓、椅子及び食卓備付品の清掃状況
その日の作業終了時	器具・用具等の洗浄状況等	官側の指定した要領・頻度に基づく、器具等の洗浄・清掃・格納状況
		器具等の員数状況

4.2 提出書類

受託者が、官側に提出する書類は、表4のとおりとする。

表4—提出書類一覧

提出書類名	提出頻度	提出時期	備考
作業従事者一覧	年1回	業務開始 10日前まで	提出後、従事者に変更があればその都度提出する。
作業従事者菌検索 結果	月1回以上	毎月20日まで(ただし、受託年度4月分は業務開始の10日前まで)	1 菌検索結果には、腸管出血性大腸菌症検査を含めること。 2 10月から翌年3月の間についてはノロウイルスの検便検査を上記に追加すること。 3 菌検索実施機関発行の結果を提出 4 従事者に変更があればその都度提出する。
作業従事者勤務割 振表 (勤務予定表)	月1回	翌月分を前月 25日まで	1 受託年度4月分は業務開始の10日前まで 2 従事者の変更の都度提出し、官側の確認を受けるものとする。
作業完了届	月1回	当月分を翌月 10日まで	

注1：提出時期に間に合わないことが予想された場合、受託者は速やかに官側へ通知し、今後の対応について協議するものとする。

注2：提出された作業従事者勤務割振表を業務開始までに官側と協議するものとする。

4.3 作業の完了届

作業の完了届は、官側があらかじめ定める期間の終了時に官側の定める様式により行うものとする。

4.4 仕様書に関する事項

受託者は、この仕様書に疑義が生じた場合は、契約担当官と協議するものとする。

別紙第 1

令和 5 年度における食数予定及び作業に必要な従事者数の参考値（令和 3 年度実績を計上）

月	区分		食数（月）				現場責任者 （人・時/ 日） 作業員兼 注 2	作業員（日）			作業員 1 人当たり 食数（食/月） A ÷ B 注 4
			最大値 （食）	最小値 （食）	平均値 （食）	合計 （食） A 注 1		作業人員 （人） B 注 3	1 人当たり の作業時間 （時） C	総作業時間 （人・時） B × C	
4 月	平日 （20 日）	朝	123	116	120	2392	2	2	2	4.0	1196
		昼	133	95	114	2420	3.0	2	3.0	6.0	1210
		夕	128	75	102	2277	3.5	2	3.5	7.0	1139
		計	384	286	335	7089	8.5	6	8.5	51.0	1182
	休日	朝	59	55	57	522	2	2	2	4.0	261
		昼	71	57	64	576	3.0	2	3.0	6.0	288
		夕	72	59	66	581	3.5	2	3.5	7.0	291
		計	202	171	187	1679	8.5	6	8.5	51.0	280
5 月	平日	朝	123	113	118	2173	2	2	2	4.0	1087
		昼	142	122	132	2311	3.0	2	3.0	6.0	1156
		夕	143	73	108	2196	3.5	2	3.5	7.0	1098
		計	408	308	358	6680	8.5	6	8.5	51.0	1113
	休日	朝	59	50	55	726	2	2	2	4.0	363
		昼	68	52	60	780	3.0	2	3.0	6.0	390
		夕	69	54	62	788	3.5	2	3.5	7.0	394
		計	196	156	176	2294	8.5	6	8.5	51.0	382
6 月	平日	朝	114	73	94	2107	2	2	2	4.0	1054
		昼	126	84	105	2285	3.0	2	3.0	6.0	1143
		夕	119	82	101	2249	3.5	2	3.5	7.0	1125
		計	359	239	299	6641	8.5	6	8.5	51.0	1107
	休日	朝	52	48	50	378	2	2	2	4.0	189
		昼	59	49	54	440	3.0	2	3.0	6.0	220
		夕	90	56	73	537	3.5	2	3.5	7.0	269
		計	201	153	177	1355	8.5	6	8.5	51.0	226

月	区分		食数（月）				現場責任者 （人・時/ 日） 作業員兼 注2	作業員（日）			作業員1人当たり 食数（食/月） A÷B 注4
			最大値 （食）	最小値 （食）	平均値 （食）	合計 （食） A 注1		作業員 （人）B 注3	1人当たり の作業時間 （時）C	総作業時間 （人・時） B×C	
7月	平日	朝	105	60	83	1964	2	2	2	4.0	982
		昼	117	71	94	2265	3.0	2	3.0	6.0	1133
		夕	114	65	90	2170	3.5	2	3.5	7.0	1085
		計	336	196	266	6399	8.5	6	8.5	51.0	1067
	休日	朝	44	42	43	395	2	2	2	4.0	198
		昼	54	48	51	457	3.0	2	3.0	6.0	229
		夕	60	49	55	471	3.5	2	3.5	7.0	236
		計	158	139	149	1323	8.5	6	8.5	51.0	221
8月	平日	朝	102	88	95	1934	2	2	2	4.0	967
		昼	138	77	108	2179	3.0	2	3.0	6.0	1090
		夕	111	66	89	2046	3.5	2	3.5	7.0	1023
		計	351	231	291	6159	8.5	6	8.5	51.0	1027
	休日	朝	55	49	52	462	2	2	2	4.0	231
		昼	62	50	56	507	3.0	2	3.0	6.0	254
		夕	71	51	61	515	3.5	2	3.5	7.0	258
		計	188	150	169	1484	8.5	6	8.5	51.0	247
9月	平日	朝	115	80	98	1971	2	2	2	4.0	986
		昼	121	93	107	2190	3.0	2	3.0	6.0	1095
		夕	119	59	89	1949	3.5	2	3.5	7.0	975
		計	355	232	294	6110	8.5	6	8.5	51.0	1018
	休日	朝	56	41	49	389	2	2	2	4.0	195
		昼	70	48	59	480	3.0	2	3.0	6.0	240
		夕	66	48	57	483	3.5	2	3.5	7.0	242
		計	192	137	165	1352	8.5	6	8.5	51.0	225

月	区分		食数 (月)				現場責任者 (人・時/ 日) 作業員兼 注2	作業員 (日)			作業員1人当たり 食数 (食/月) A÷B 注4
			最大値 (食)	最小値 (食)	平均値 (食)	合計 (食) A 注1		作業人員 (人) B 注3	1人当たり の作業時間 (時) C	総作業時間 (人・時) B×C	
10月	平日	朝	115	76	96	2246	2	2	2	4.0	1123
		昼	130	101	116	2448	3.0	2	3.0	6.0	1224
		夕	119	91	105	2294	3.5	2	3.5	7.0	1147
		計	364	268	316	6988	8.5	6	8.5	51.0	1165
	休日	朝	45	37	41	410	2	2	2	4.0	205
		昼	55	43	49	482	3.0	2	3.0	6.0	241
		夕	57	44	51	496	3.5	2	3.5	7.0	248
		計	157	124	141	1388	8.5	6	8.5	51.0	231
11月	平日	朝	114	90	102	2080	2	2	2	4.0	1040
		昼	135	114	125	2431	3.0	2	3.0	6.0	1216
		夕	127	65	96	2156	3.5	2	3.5	7.0	1078
		計	376	269	323	6667	8.5	6	8.5	51.0	1111
	休日	朝	43	44	44	405	2	2	2	4.0	203
		昼	50	45	48	479	3.0	2	3.0	6.0	240
		夕	57	51	54	500	3.5	2	3.5	7.0	250
		計	150	140	145	1384	8.5	6	8.5	51.0	231
12月	平日	朝	120	105	113	2227	2	2	2	4.0	1114
		昼	142	118	130	2516	3.0	2	3.0	6.0	1258
		夕	136	66	101	2287	3.5	2	3.5	7.0	1144
		計	398	289	344	7030	8.5	6	8.5	51.0	1172
	休日	朝	49	38	44	501	2	2	2	4.0	251
		昼	64	39	52	562	3.0	2	3.0	6.0	281
		夕	65	39	52	568	3.5	2	3.5	7.0	284
		計	178	116	147	1631	8.5	6	8.5	51.0	272

月	区分		食数（月）				現場責任者 （人・時/ 日） 作業員兼 注2	作業員（日）			作業員1人当たり 食数（食/月） A÷B 注4
			最大値 （食）	最小値 （食）	平均値 （食）	合計 （食） A 注1		作業員 （人）B 注3	1人当たり の作業時間 （時）C	総作業時間 （人・時） B×C	
1月	平日	朝	120	104	112	2303	2	2	2	4.0	1152
		昼	189	72	131	2619	3.0	2	3.0	6.0	1310
		夕	136	82	109	2322	3.5	2	3.5	7.0	1161
		計	445	258	352	7244	8.5	6	8.5	51.0	1207
	休日	朝	55	38	47	527	2	2	2	4.0	264
		昼	63	41	52	591	3.0	2	3.0	6.0	296
		夕	65	40	53	602	3.5	2	3.5	7.0	301
		計	183	119	151	1720	8.5	6	8.5	51.0	287
2月	平日	朝	123	96	110	2326	2	2	2	4.0	1163
		昼	161	109	135	2473	3.0	2	3.0	6.0	1237
		夕	142	85	114	2303	3.5	2	3.5	7.0	1152
		計	426	290	358	7102	8.5	6	8.5	51.0	1184
	休日	朝	59	54	57	454	2	2	2	4.0	227
		昼	67	61	64	523	3.0	2	3.0	6.0	262
		夕	73	61	67	537	3.5	2	3.5	7.0	269
		計	199	176	188	1514	8.5	6	8.5	51.0	252
3月	平日	朝	131	94	113	2544	2	2	2	4.0	1272
		昼	146	107	127	2726	3.0	2	3.0	6.0	1363
		夕	141	68	105	2581	3.5	2	3.5	7.0	1291
		計	418	269	344	7851	8.5	6	8.5	51.0	1309
	休日	朝	56	52	54	436	2	2	2	4.0	218
		昼	91	59	75	568	3.0	2	3.0	6.0	284
		夕	93	60	77	575	3.5	2	3.5	7.0	288
		計	240	171	206	1579	8.5	6	8.5	51.0	263

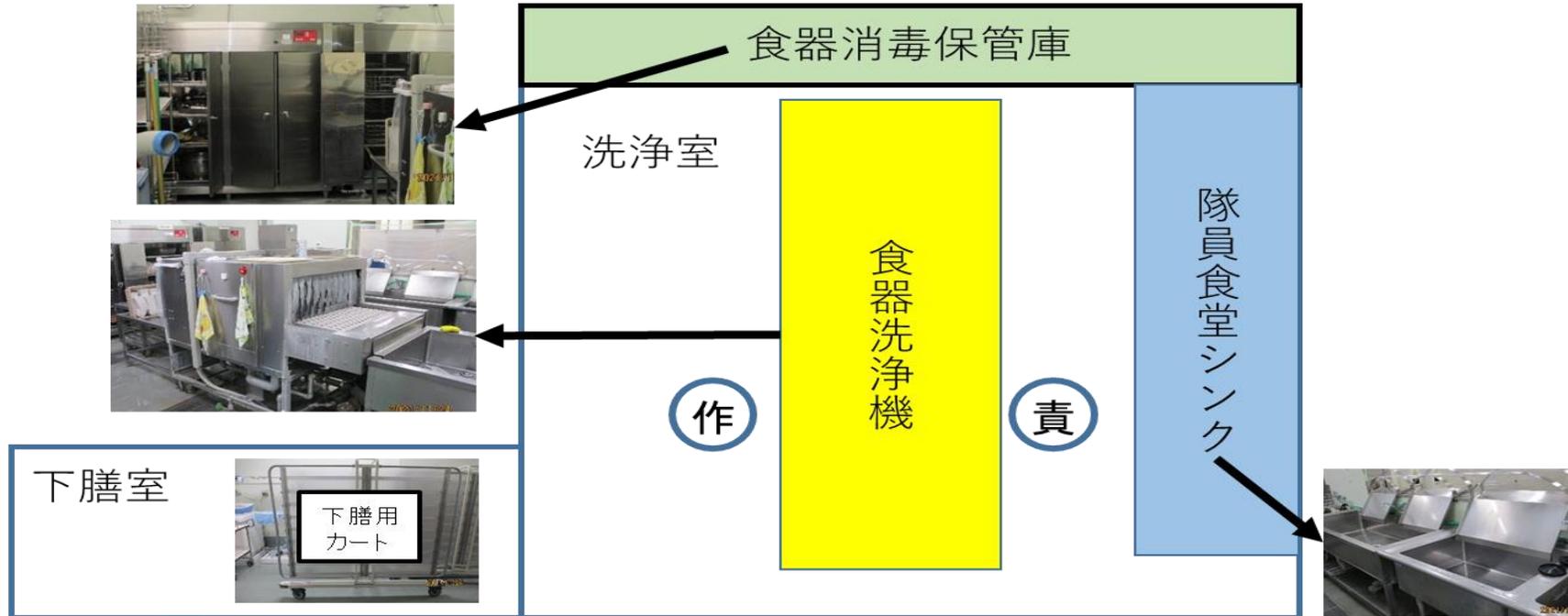
注1：「合計（食）A」はその月の（朝・昼・夕別の）食数の合計

注2：「現場責任者（人・時/日）作業員兼」は日々の（朝・昼・夕別の）作業員

注3：「作業員B」は日々の（朝・昼・夕別の）作業員

注4：「作業員1人当たり食数（食/月）A÷B」は作業員一人あたりのその月の食数

自衛隊札幌病院隊員食堂における食器洗浄人員の配置（基準）（一例）



凡例：責 現場責任者、作業員を兼務

作 作業員、現場責任者の指示に従い洗浄作業を実施

食器洗浄における作業内容		人員数	総合計
現場責任者	1 隊員食堂シンク内の隊員用食器を食器洗浄機で洗浄	1	2
作業員	2 下膳用カートで下膳室に運ばれた、患者用食器を食器洗浄機で洗浄 3 隊員用食器、患者用食器はそれぞれ別個のカゴにいれ、食器消毒保管庫へ格納	1	

別紙第3

(食器洗浄及び清掃作業)年間を通じて必要となる消耗品のリスト(基準)

No	使用区分	品名	備考
1	作業従事者個人用	マスク	
2	作業従事者個人用	個人用被服	帽子・ユニホーム・エプロン・履物等
3	作業従事者個人用	使い捨て手袋	
4	作業従事者個人用	ゴム手袋	
5	作業従事者個人用	爪ブラシ	
6	食器洗浄用	スポンジたわし	
7	食器洗浄用	中性洗剤、弱アルカリ性洗剤	
8	食器洗浄用	クレンザー	
9	食器洗浄用	除菌漂白剤	
10	食器洗浄器具・卓上清掃用	アルコール又は次亜塩素酸	洗浄後消毒、食卓・卓上品
11	卓上清掃用	タオル、布巾	
12	卓上清掃用	洗濯用洗剤	タオル、布巾用
13	食堂・食器洗浄室清掃用	ほうき	官側物品使用
14	食堂・食器洗浄室清掃用	デッキブラシ	官側物品使用
15	食堂・食器洗浄室清掃用	バケツ	官側物品使用
16	食堂・食器洗浄室清掃用	水切り	官側物品使用
17	食堂・食器洗浄室清掃用	モップ	官側物品使用
18	厨房入口、トイレ等	アルコール消毒液	官側物品使用
19	厨房入口、トイレ等	手洗い石鹼液	官側物品使用
20	厨房入口、トイレ等	ペーパータオル	官側物品使用
21	共用トイレ等	トイレットペーパー	官側物品使用